



## primi piatti | vorseisen

200	Focaccia mit Olivenöl, Oregano & Knoblauch	5,00 €
201	Samosa <sup>a,g</sup> gefüllte Teigtaschen mit Gemüse-Curry (vegan)	9,00 €
202	Panierte Champignons <sup>a,c,g</sup> mit Zitrone auf buntem Blattsalat	9,00 €
203	Burrata Caprese <sup>a,g</sup> Burrata mit geschmorten Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum, Balsamico Creme (vegetarisch)	13,50 €
204	Mozzarella panata <sup>a,g</sup> panierter Mozzarella auf Tomaten-Carpaccio mit Olivenöl & Basilikum (vegetarisch)	13,50 €
205	Burrata Zucchini <sup>a,g</sup> panierte Zucchinischnitten auf warmer Napolisaucce mit Burrata & Basilikum (vegetarisch)	13,50 €
206	Scampi Aglio e olio <sup>b</sup> Gambas in pikanter Napolisaucce, Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, serviert in einer heißen Gusspfanne	15,90 €
207	Antipasto della Casa (für 2 Pers.) <sup>a,3,4,8</sup> eine kulinarische Überraschung aus unserer Küche, aktuelle Leckereien, die der Chef vorschlägt	18,90 €

## insalate | salate

303	Insalata Mediterranea <sup>g,7</sup> mit gegrilltes saisonales Gemüse, Kirschtomaten, rote Zwiebeln mit Fetakäse (vegetarisch)	14,90 €
304	Insalata Ceylon <sup>g</sup> mit Paprika, Kirschtomaten, Ei, Mango, rote Zwiebeln, Fetakäse, flambierte Curry-Hähnchenbruststückchen	15,90 €
305	Insalata Crocante <sup>a,c,e,f</sup> mit Kirschtomaten, Paprika, Gurken, Ei & in Cornflakes paniertes Hähnchenfilet	15,90 €
306	Insalata Pescatore <sup>b,c,d</sup> mit Kirschtomaten, Paprika, Gurken, Ei, flambiertem Lachs & Gambas mit Zitrone	16,90 €
307	Insalata Tagliata di Bistecca & Burrata <sup>c,g</sup> tranchiertes Roastbeef (180g) mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola bunter Pfeffer, Meersalz, Balsamico-Dressing	21,90 €

## pasta | nudeln

505	Pasta Zenzero <sup>a,g</sup> mit Napolisaucce, Kirschtomaten, gegrilltes Gemüse, Ingwer, Knoblauch (vegetarisch)	13,00 €
508	Pasta Chef <sup>a,c,g</sup> mit Hackfleisch-Sahnesauce, Schinken	13,00 €
509	Pasta Paradiso <sup>a,g,8</sup> mit feiner Rahmsauce, flambierte Hähnchenbrust, Champignons, Schinken	13,50 €
512	Pasta Pesto Bianco <sup>a,g</sup> mit hausgemachten weißem Pesto, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen & Burrata (vegetarisch)	15,90 €
513	Pasta N'duja <sup>a,6</sup> mit Napolisaucce, N'duja (italienische pikante Streichwurst), Oliven, Kapern, Burrata, frischer Basilikum	15,90 €
514	Pasta Marinara <sup>a,g,n</sup> mit Tomaten-Weißweinsauce, Muscheln, Garnelen, Tintenfisch & Sardellen-Filets	15,90 €
517	Pasta al Limone <sup>a,g</sup> mit Zitronen-Sahnesauce, flambierten Hähnchen Streifen, bunter Pfeffer & Pramesankäse	15,90 €
521	Tortelli Tartufo <sup>a,g</sup> gefüllt mit Spinat und Ricotta, Parmesan-Sahnesauce, Trüffelöl, Kirschtomaten (vegetarisch)	15,90 €
522	Tortelli Salmone <sup>a,d,g</sup> gefüllt mit Lachs, Parmesan-Sahnesauce, frisches Lachsfilet, Kirschtomaten	16,90 €
523	Pasta Bistecca <sup>a,6</sup> tranchiertes Roastbeef (180g), flambierte Champignons, grüner Peffersauce, Knoblauch	23,90 €

Pastagerichte wählbar mit Penne, Spaghetti oder Tagliarini Fresca (+1,50 €)

## pesce | fisch

801	Scampi Grigliata <sup>a,b,g</sup> gegrillte Scampispiße auf mediterranem Basmatireis	23,50 €
802	Lachs natura <sup>a,d,g</sup> gegrilltes Lachsfilet mit Zitrone & Basmatireis	23,50 €
803	Lachs Napoli <sup>a,d,g</sup> frisches Lachsfilet serviert in Napolisaucce mit Basilikum & Mozzarella überbacken mit Basmatireis	24,50 €

Jedes Fischgericht wird mit einem Salat serviert.



## bistecca | rumpsteak

Black Angus aus Uruguay,  
365 Tage Weidehaltung, 230g

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 700 | Rumpsteak <sup>g</sup><br>nach Wahl mit Pfeffersauce, Gorgonzolasauce,<br>hausgemachter Kräuterbutter oder Zwiebeln & Champignons  | 29,50 € |
| 702 | Rumpsteak Bergwerk <sup>g</sup><br>mit Röstzwiebeln & dunkler Biersauce<br>sowie der angebrochenen Flasche Bier ;)   | 31,50 € |
| 703 | Rumpsteak rare <sup>g</sup><br>auf heißem Stein<br>mit grobem Meersalz, buntem Pfeffer,<br>und hausgemachter Kräuterbutter<br>serviert auf einem heißen Granitstein              | 31,50 € |
| 704 | Rumpsteak Surf & Turf <sup>b,g</sup><br>auf heißem Stein<br>mit Gambas, grobem Meersalz,<br>buntem Pfeffer, hausgemachter Kräuterbutter<br>serviert auf einem heißen Granitstein | 32,50 € |

Jedes Fleischgericht wird mit Salat, saisonales Gemüse  
mit Pommes oder Pasta serviert.

## ceylon food

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 900 | Reisnudeln Chilli<br>mit Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln, Paprika,<br>Ingwer, Knoblauch & scharfen Pepperoni   | 13,50 € |
| 901 | Butter Chicken <sup>a,g,8</sup><br>in Joghurt eingelegte Hähnchenbrust,<br>würzige Tomaten-Buttersauce mit Knoblauch & Ingwer<br>(optional vegetarisch) | 15,90 € |
| 902 | Chicken Masala <sup>a,g,8</sup><br>flambierte Hähnchenbrust in Masalacurry,<br>Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch,<br>Kokosmilch, Pepperoni  | 15,90 € |

Alle Curry-Gerichte werden mit Basmatireis & Naanbrot serviert.  
Bitte gibt uns Bescheid, wie scharf Ihr es wollt.

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

1) Farbstoff/en | 2) konserviert | 3) Antioxidationsmittel | 4) Geschmacksverstärker  
5) geschwefelt | 6) geschwärzt | 7) gewachst | 8) Phosphat/en bei Fleischerzeugnissen  
4) Süßungsmittel

Allergene

a) glutenhaltige Getreide | b) Krebstiere | c) Eier | d) Fische | f) Sojabohnen  
g) Milch/Laktose | k) Sesamsamen | n) Weichtiere ... und die daraus hergestellten Erzeugnisse

## carne | fleisch

Regionalmarke Eifel-Schwein  
Kontrollierte Qualität aus der Region

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 601 | Scaloppina Provencale <sup>a,c,g,8</sup><br>paniertes Schnitzel mit frischen Kräutern<br>und Parmesan mit Zitrone                           | 15,50 € |
| 602 | Scaloppina Crema <sup>a,c,g</sup><br>paniertes Schnitzel mit feiner Champignon-Rahmsauce  | 17,50 € |
| 603 | Scaloppina Parmigiana <sup>a,c,g</sup><br>paniertes Schnitzel mit Bolognesesauce<br>und mit Käse überbacken                                 | 17,50 € |
| 604 | Scaloppina Casa <sup>a,c,g,8</sup><br>paniertes Schnitzel mit Schinken,<br>Käse in Sahnesauce   | 17,50 € |
| 605 | Scaloppina Pep <sup>a,c,g</sup><br>paniertes Schnitzel mit Käse<br>in Bolognese-Sahnesauce & Chili  | 17,50 € |
| 606 | Scaloppina Mio <sup>a,c,g</sup><br>paniertes Schnitzel mit Aubergine, Basilikum,<br>mit Napolisauc und mit Mozzarella überbacken            | 17,50 € |
| 607 | Cordon Bleu mit Bergkäse <sup>a,c,g,9</sup><br>gefüllt mit Schinken & Bergkäse  | 19,50 € |
| 608 | Cordon Bleu Crema <sup>a,c,g,9</sup><br>gefüllt mit Schinken & Bergkäse<br>mit Champignon-Rahmsauce   | 22,50 € |
| 609 | Saltimbocca alla Romana <sup>g</sup><br>gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Salbei,<br>Parmaschinken, Käse in Weißweinsauce              | 24,50 € |
| 610 | Piccata alla Milanese <sup>c,g</sup><br>Schweinefilet-Medaillons paniert in Parmesan<br>mit frischen Kräutern & frische Pasta in Napolisauc | 24,50 € |

Jedes Fleischgericht wird mit Salat, saisonales Gemüse  
mit Pommes oder Pasta serviert.

## desserts

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 950 | Eisbecher von Henrys Eismanufaktur <sup>g</sup>                  | 4,50 € |
| 951 | Lavakuchen <sup>a,c</sup><br>mit einer Kugel Vanille-Eis & Sahne | 8,50 € |
| 952 | Tiramisu <sup>a,c,g</sup>  | 8,50 € |



## pizza

	normale	famiglia
401 Capricciosa <sup>a,c,g,1,2,3</sup> mit Salami, Champignons, Artischocken & gekochtes Ei	10,50 €	15,00 €
402 Diavolo <sup>a,c,g,1,2,3</sup> mit Peperoniwurst, frischen Tomaten, Knoblauch & scharfen Peperoni	10,50 €	15,00 €
403 Mero <sup>a,g,8</sup> mit Salami, Champignons, Zwiebeln, Bolognesesauce & scharfen Peperoni	11,00 €	15,50 €
404 Lanka <sup>a,g</sup> mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Knoblauch & Ingwer	11,00 €	15,50 €
405 Schambila <sup>a,g</sup> mit Paprika, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Fetakäse & Olivenöl	11,00 €	15,50 €
406 Lava <sup>a,g</sup> rote Zwiebeln N'duja (italienische pikante Streichwurst), Salami Spinata piccante, Mozzarella & Oregano	11,50 €	16,00 €
407 Jaffna <sup>a,g</sup> mit Curry-Hähnchenstückchen, gewürfelten Zwiebeln & scharfen Peperoni	11,50 €	16,00 €
408 Indicindis <sup>a,g</sup> mit Artischocken, Brokkoli, Oliven, Paprika, weiße Zwiebeln & Knoblauch	11,50 €	16,00 €
409 Bergwerk <sup>a,c,g,8</sup> mit Lyoner, Spiegelei, Zwiebeln, Pommes & einer Flasche Stubbi	14,50 €	18,00 €
410 Masala <sup>a,g</sup> mit Curry-Hähnchenstückchen, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & scharfen Peperoni	12,50 €	17,00 €
411 Pasta <sup>a,g</sup> mit Spaghetti Bolognese & Käse	13,50 €	18,00 €
412 Verde (vegan) <sup>a</sup> mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Spinat, Kirschtomaten & Knoblauch	13,50 €	18,00 €
413 Pollo piccante <sup>a,g</sup> mit flambierten Hähnchenstückchen, N'duja (italienische pikante Streichwurst), rote Zwiebeln, Champignons & Mozzarella	13,50 €	18,00 €
414 Benvenuto <sup>a,c,g,1,2,3</sup> mit Peperoniwurst, Salami Spinata piccante, gegrillten Auberginen, Grana Padano, Oregano & Mozzarella	13,50 €	18,00 €

## pizza

	normale	famiglia
415 Marinara <sup>a,b,d,g</sup> mit Krabben, Muscheln, Tintenfisch, Sardellen & Knoblauch	14,50 €	19,00 €
416 Tonno Speciale <sup>a,d,g,6</sup> mit Thunfisch, Oliven & roten Zwiebeln	13,50 €	18,00 €
417 Rucola & Parma <sup>a,g,2,3</sup> mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Parmesankäse, Mozzarella & Olivenöl	14,50 €	19,00 €
418 Tartufo Bianca <sup>a,g</sup> mit Parmesancreme, Schinken, frischen Champignons, Trüffelöl & Mozzarella	14,50 €	19,00 €
419 Burrata <sup>a,g</sup> mit Kirschtomaten, Basilikum Pesto, Burrata, frischem Basilikum & Mozzarella	15,50 €	20,00 €
420 Due Amici <sup>a,b,d,g</sup> mit Gambas, frischer Lachs, Tomaten & Knoblauch	15,50 €	20,00 €
421 Tiki <sup>a,g,n</sup> mit Gambas, Champignons, Rucola, Parmesankäse, Knoblauch & Olivenöl	15,50 €	20,00 €
422 Gambas Bianca <sup>a,b,g</sup> mit Parmesancreme, Gambas, Kräuterbutter, Rucola, Grana Padano & Mozzarella	15,50 €	20,00 €
424 Quattro Fromagi <sup>a,g</sup> mit vier verschiedenen Käsesorten	14,50 €	19,00 €
423 Bambini <sup>a,g</sup> kleine Pizza Margherita	6,00 €	

## flammkuchen

	normale	famiglia
430 Flamme Gratinée <sup>a,g,8</sup> Crème fraîche, Speck, weiße Zwiebeln & Käse	10,50 €	15,00 €
431 Vendura <sup>a,g</sup> Crème fraîche, rote Zwiebeln, Paprika, Champignons & Käse	10,50 €	15,00 €
432 Mare <sup>a,d,g</sup> Crème fraîche, Lachs, rote Zwiebeln & Käse	12,50 €	16,50 €

## info

normale = 32 cm | famiglia = 40 cm





### aperitivi | aperitifs

001	Aperol Spritz	0,20l	6,50 €
002	Lillet „Wild Berry“	0,20l	6,50 €
003	Campari Orange	0,15l	6,50 €
004	Campari Soda	0,15l	6,50 €
005	Ramazotti Rosato	0,20l	6,50 €
005	Gin Tonic	0,20l	6,00 €
007	Ricard	4cl	5,00 €
008	Martini Bianco oder Rosso	4cl	5,00 €

### birre | biere

020	Bauhöfer Pils	0,30l	3,50 €
021	Bauhöfer Pilsschuss (Pils mit Malzbier)	0,30l	3,50 €
022	Bauhöfer Pils alkoholfrei	0,33l	3,70 €
023	Bauhöfer helles	0,33l	3,70 €
024	Bauhöfer Radler	0,30l	3,50 €
025	Bauhöfer Radler alkoholfrei	0,33l	3,50 €
026	Bauhöfer Schwarzwaldmarie (Lager hell)	0,33l	3,70 €
027	Bauhöfer Vollmond (dunkel)	0,33l	3,70 €
028	Bauhöfer Weizen hell	0,50l	5,00 €
029	Bauhöfer Cola Weizen	0,50l	5,00 €
030	Bauhöfer Weizen alkoholfrei	0,50l	5,00 €
031	Gründels fresh	0,33l	3,50 €
032	Malzbier	0,33l	3,50 €

### bevande analcoliche | softdrinks

010	Fritz-Limonaden	0,33l	3,50 €
	Kola mit & ohne Zucker   Orange   Zitrone   Mischmasch Apfel-Kirsch-Holunder Traubensaftschorle   Apfelschorle		
011	Piranja Eistee Limette-Minze	0,25l	3,00 €
012	Piranja Eistee Pfirsich-Blutorange	0,25l	3,00 €
013	Mineralwasser	0,25l	0,75l
		2,50 €	5,80 €
014	Wasser Still	0,25l	0,75l
		2,50 €	5,80 €

### bevande calde | heißgetränke

070	Kaffee		2,80 €
071	Espresso		2,80 €
072	Cappuccino		3,50 €
073	Latte Macchiato		3,50 €
074	Kakao		3,00 €

### degessstivi | degestifs

060	Sambuca	2cl	4,00 €
061	Grappa	2cl	4,00 €
062	Amaro di Capo	2cl	4,00 €
063	Limoncello	2cl	4,00 €
064	Prinz Verschiedene Sorten	2cl	5,00 €
065	Dalay „Affentanz“ Rum	4cl	8,50 €
066	Dalay „Affentanz“ Whisky	4cl	13,50 €



## vini bianchi | weißweine

- 040 Weinschorle 0,25l 4,00 €
- 041 Grauer Burgunder Hiltz | Pfalz  
Strukturreich, würzige Noten, cremige Fülle  
Empfehlung zu hellem Fleisch, cremigen Saucen  
0,10l 0,25l 0,75l  
3,50 € 7,50 € 20,00 €
- 042 Soave „Mucchietto“ Pasqua | Venetien  
Knackig, frisch, fruchtige Aromavielfalt  
Empfehlung zu Anti Pasti, Pasta  
0,10l 0,25l 0,75l  
4,50 € 8,50 € 22,50 €
- 043 Grillo Andrerio | Sizilien  
Herzhaft, lebendig, weich und ausgewogen  
Empfehlung zu hellem Fleisch, Fisch  
0,10l 0,25l 0,75l  
4,50 € 8,50 € 22,50 €
- 044 Citrone Bianco Librandi | Kalabrien 0,75l  
Cuvée aus Chardonnay & Sauvignon Blanc, 29,00 €  
exotische Früchte, feine Säure, elegant  
Empfehlung zu Vorspeisen, hellem Fleisch, Pizza
- 045 Lugana Ortella | Venetien 0,75l  
Bouquet aus weißen Blüten, 35,00 €  
zarte Frühlingskräuter, harmonisch fein  
Empfehlung zu hellem Fleisch, Pasta, hellen Saucen

## spumante | sekt

- 053 Prosecco Spumante Extra Dry  
S. Anna | Venetien  
0,10l 0,75l  
4,50 € 27,00 €

## vini rossi | rotweine

- 046 Ciro Rosso Librandi | Kalabrien  
Lebhaft Aromatik, dezente Würze, leichte Kräuternote  
Empfehlung zu Rind, Schwein, Pasta  
0,10l 0,25l 0,75l  
3,50 € 8,50 € 22,50 €
- 047 Primitivo „Mucchietto“ Pasqua | Apulien  
Intensiv, fruchtig-würzig, samtig und harmonisch  
Empfehlung zu Pasta, Pizza, gegrilltem Fleisch  
0,10l 0,25l 0,75l  
4,50 € 9,50 € 25,50 €
- 048 Passione Sentimento Rosso  
Pasqua | Venetien 0,75l  
Ausgewogen, rund, weich 32,00 €  
Empfehlung zu Rind, Wild, gereiftem Käse
- 049 Gemei Rosso Ortella | Venetien 0,75l  
Samtig, zartes Gefüge, raffiniertes Tannin 35,00 €  
Empfehlung zu Käse, Pasta, Rind, Schwein

## vini rosati | roséweine

- 050 Rosato Ciro Librandi | Kalabrien  
Feiner Säure, verwobene Frucht, besondere Struktur  
Empfehlung zu mediterranen Gerichten, Pasta,  
Gemüseaufläufen, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch  
0,10l 0,25l 0,75l  
4,50 € 8,50 € 22,50 €
- 051 Roses Roses Ortella | Venetien 0,75l  
Fruchtig, frisch, saftig, elegant 32,00 €  
Empfehlung zu hellem Fleisch, leichten Gerichten  
und auch als Aperitif